

御献立 一六、〇〇〇円

先附

毛蟹 千鳥酢
蟹身 加賀太胡瓜

前菜

河豚身皮煮凍り 細魚小袖寿司
鱧チーズ焼 零余子真丈雲丹焼
烏賊壬生菜白和え

お椀

蛤真丈
錦秋豆腐 柴茸 つる菜 柚子

向付

鰯 石鯛 甘海老
烏賊 又 梅貝

中皿

蕪風呂吹き 松茸味噌
鮑松笠煮 白無花果 葡萄冬瓜
金沢春菊 南瓜庵

焼物

鱈西京焼 又 鰯照焼
栗焼目 赤ずいき

煮物

合鴨治部煮
石川芋 舞茸 簾麩
法連草 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又

丸雑炊

水菓子

柿ババロア

御献立 二二、〇〇〇円

先附

凶合蟹 千鳥酢
蟹身占地寄せ 加賀太胡瓜

前菜

河豚身皮百合根煮凍り ポン酢みぞれ
河豚真子白菜巻 酢橘
河豚唐揚 ルッコラネーズ

お椀

鱧焼目海老ふかし 松茸銀杏蓮根餅
柚子

向付

鰯 なめら昆布メ
活大梅貝 烏賊菊造り

中皿

朴葉焼 和牛サーロインたたき
白山豆腐味噌漬 ズッキーニ オクラ
能登塩 チリソース

焼物

鯛唐蒸 零余子真丈いくら焼 銀杏
又 湯鯛 金時草

煮物

菊蕪風呂吹 鴨味噌
雲丹玉子焼 金沢春菊

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 河豚雑炊 又 丸雑炊

水菓子

柿 洋梨

甘味

栗渋皮煮

御献立 二八、〇〇〇円

先附

香箱蟹 千鳥酢
金時草 防風

前菜

唐墨と蕪 千口子火取り
雲丹玉子焼 鮎揚げ煮
烏賊・金沢春菊・柴茸白和え

お椀

松茸土瓶蒸し
鱧 水菜 酢橘

向付

河豚薄造り 鰯 活大梅貝

中皿

奉書焼 松茸 銀杏 酢橘
松茸飯餅栗蒸し 銀庵
のど黒塩焼 赤ずいき 染みぞれ
のど黒煎餅

煮物

和牛ヒレ治部煮
蓮芋 小玉葱 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 河豚雑炊 又 丸雑炊

水菓子

柿 洋梨

甘味

栗渋皮煮

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。

恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。